

**COMUNE DI PIETRAGALLA**

Provincia di Potenza

**CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

**2025-2027**

**INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO**

Art. 1 Oggetto dell’appalto tipologia del servizio richiesto e standard minimi di qualità

Art. 2 Durata dell’appalto

Art. 3 Estensione o contrazione del contratto

Art. 4 Importi a base di gara

Art. 5 Elementi del capitolato e selezione dei candidati

Art. 6 Modalità di attribuzione dei punteggi

**CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO**

Art. 7 Sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agroalimentare e caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 8 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione

Art. 9 Conservazione delle derrate

Art. 10 Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura

**CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO**

Art. 11 Modalità di espletamento del servizio

Art. 12 Modalità di distribuzione dei pasti

Art. 13 Menù

Art. 14 Trasporto dei pasti

Art. 15 Ulteriori adempimenti a carico della ditta

**LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE**

Art. 16 Locali e utenze

Art. 17 Misure di pulizia e sanificazione ambientale

Art. 18 Rifiuti

Art. 19 Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature

**SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTI**

Art. 20 Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti

Art. 21 Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria

Art. 22 Revisione dei prezzi

**PERSONALE**

Art. 23 Personale attualmente in servizio(clausola sociale) e ISTITUZIONE E FUNZIONI DEI CONTROLLI

Art. 24 Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro

Art. 25 Vestiario e dispositivi di protezione individuale

Art. 26 Condizioni particolari di esecuzione del contratto

**CONTROLLI**

Art. 27 Diritto di controlli

Art. 28 Organismi preposti al controllo

Art. 29 Interventi da parte del Comune di Pietragalla

Art. 30 Penalità per sospensione del servizio

Art. 31 Penalità per non rispondenza agli standards igienico-sanitari

Art. 32 Penalità per non rispondenza agli standards merceologici

Art. 33 Penalità per non rispondenza ai menù base e dietetici

Art. 34 Contestazione delle inadempienze ed applicazione delle penalità

Art. 35 Autocontrollo e tracciabilità

**RESPONSABILITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Art. 36 Responsabilità della ditta aggiudicataria

Art. 37 Contratto

Art. 38 Divieto di cessione del contratto e di subappalto

Art. 39 Risoluzione del contratto

Art. 40 Recesso

Art. 41 Controversie

Art. 42 Trattamento dati personali

Art. 43 Spese contrattuali e pubblicazione

Art. 44 Rinvio a disposizioni di legge

**MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE PER ELIMINARE RIDURRE I RISCHI DI INTERFERENZE GESTIONE DELLE EMERGENZE**

Art. 45 Introduzione

Art. 46 Normativa di riferimento

Art. 47 Ruoli e competenze

Art. 48 Attività di cooperazione e coordinamento

Art. 49 Soggetti coinvolti

Art. 50 Descrizione degli interventi

Art. 51 Identificazione dei rischi da interferenze

Art. 52 Altre misure di sicurezza adottate per eliminare/ridurre i rischi di interferenze

Art. 53 Gestione delle emergenze

Art. 54 Duvri ed i relativi costi per la sicurezza

Art. 55 Aggiornamento della valutazione dei rischi da interferenze

**Art. 1**

**Oggetto dell’appalto, tipologia del servizio richiesto e standard minimi di qualità**

Le disposizioni del presente Capitolato prestazionale sono improntate a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali cui l’impresa aggiudicatrice dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Le previsioni in esse contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione e non contemplano situazioni straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie.

Costituisce oggetto del presente appalto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica ad impresa di ristorazione specializzata del settore, per le scuole dell’infanzia e primaria del Comune di Pietragalla.

Le Parti potranno essere indicate come segue:

1) Comune di Pietragalla: Comune oppure Ente;

2) Appaltatore: I.A. (Impresa Appaltatrice);

Il servizio di refezione scolastica sarà espletato presso la Scuola Asilo Nido e Infanzia-Primaria di Pietragalla presso la Scuola 2 GIUGNO, la Scuola Primaria di San Giorgio e la scuola infanzia di Lolla. I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, secondo le tabelle dietetiche predisposte, su richiesta di questo Comune, dall'Azienda sanitaria A.S.P. di Potenza, allegate con la lettera B) al presente Capitolato e secondo le tabelle merceologiche allegate al presente Capitolato con la lettera A).

Il servizio si compone delle attività indicate in dettaglio nel presente Capitolato e di seguito sintetizzate in modo non esaustivo:

 approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù

indicati dal Comune, garantendo i requisiti di qualità indicati nel prosieguo;

 acquisto del materiale igienico sanitario garantendo i requisiti dal presente Capitolato;

 preparazione e cottura presso i locali cucina siti nella Scuola “2 GIUGNO”, con centro di cottura interno e adiacente i due locali refettori; Scuola dell’infanzia di San Giorgio, frazione di Pietragalla, con centro di cottura interno; Scuola dell’Infanzia di Lolla, frazione di Pietragalla con veicolato dal centro di cottura di San Giorgio;

trasporto pasti da San Giorgio a Lolla (circa 5 km) con mezzi propri idonei ed autorizzati ;

 rilevazione giornaliera delle presenze per il conteggio del numero dei pasti da

prenotare da parte di un addetto dell’I.A. direttamente presso le aule didattiche dei plessi scolastici tramite software in dotazione mensasmart;

 trasporto nei vari plessi con il rispetto dei tempi massimi di percorrenza indicati nel prosieguo, salvo causa di forza maggiore non imputabile all’I.A.;

 somministrazione e porzionatura dei pasti nei confronti dell’utenza;

 preparazione e risistemazione dei luoghi di consumazione;

 pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la consumazione;

 l’assistenza agli alunni della scuola dell’infanzia, provvedendo al taglio della carne e della frutta; allestimento sale refettorio con tovaglie e kit giornaliero (bicchieri, piatti e posate biodegradabili e compostabili) che verrà fornito quotidianamente, e per tutta la durata dell’appalto, ai bambini e ai docenti che fanno uso del servizio mensa. Pertanto sono vietati i prodotti di plastica monouso (forchette, coltelli, cucchiai e bacchette). I bicchieri, posate e contenitori devono essere in Mater-Bi, PLA o in altri materiali di origine vegetale, biodegradabili e compostabili in modo da poter essere smaltiti insieme alla frazione umida dei rifiuti.

 smaltimento differenziato dei rifiuti;

Il servizio deve essere espletato dall’I.A. a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato.

Il presente Capitolato e gli altri allegati al progetto unico del servizio, recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definita dal Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto

Interministeriale n. 135 dell’11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al DM del Ministro

dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020) avente ad oggetto Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari [di seguito “CAM 2020”].

Il Comune obbliga l’I.A. all’applicazione dei CAM 2020 e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti necessarie per partecipare al bando ministeriale per il conseguimento della medaglia di argento per le mense biologiche. L’ottenimento del riconoscimento si traduce in un contributo economico sul costo del pasto vincolato al puntuale rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti utilizzati durante il servizio di refezione scolastica. Ciò considerato l’amministrazione procederà con controlli che verranno programmati con cadenza mensile al fine di verificare la conformità delle forniture e sarà richiesto di verificare anche le fatture. Nel caso in cui il riconoscimento ministeriale dovesse essere revocato per negligenza della ditta affidataria del servizio, l’amministrazione procederà con il recupero delle somme non finanziate mediante la riduzione del corrispettivo da versare all’appaltatore per l’erogazione del servizio.

Il tutto relativamente a:

 acquisto di alimenti e bevande;

 preparazione di pasti con le derrate alimentari acquistate;

 trasporto e somministrazione dei pasti;

 pulizie dei locali di somministrazione, dei locali dei centri cottura e delle

attrezzature e stoviglie utilizzate;

 gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla

somministrazione dei pasti;

 requisiti dei prodotti in carta-tessuto;

 gestione dei rifiuti.

Il bacino di utenza è composto dagli alunni frequentanti le scuole del nido, dell’infanzia e le scuole primarie dell’Istituto Comprensivo di Pietragalla, nonché dal personale docente e da eventuale personale espressamente autorizzato dal Comune.

L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad istaurarsi tra il Comune ed il personale dell'impresa appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente nei locali adibiti a cucina.

L'impresa dovrà cucinare giornalmente tutti i pasti presso le cucine centralizzate delle scuole, distribuire agli alunni i pasti, pulire, rigovernare i locali adibiti a cucina ed i locali adibiti a refezione, i servizi annessi e le varie attrezzature.

Per eventi straordinari ed imprevisti comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, l’appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

I pasti dovranno essere confezionati in conformità quali-quantitativa alle disposizioni dell’A.S.P. competente secondo i menù predisposti da questa Amministrazione.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola del nido dell’infanzia e della scuola primaria e al personale docente avente diritto (in servizio in ciascuna classe durante la refezione).

Il numero dei pasti viene indicato nel presente capitolato a titolo puramente indicativo in quanto calcolato sulla base dei dati relativi all’ultimo anno e può variare, in più o in meno, nel corso dell’appalto, senza che ciò comporti modifiche nell’applicazione del presente capitolato.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra il primo giorno **utile del mese di ottobre e il 30 maggio** per gli alunni della scuola dell’infanzia (salvo diversa disposizione dettata dal piano diritto allo studio regionale).

Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati, per un periodo massimo di quindici giorni, a giudizio insindacabile dell’Amministrazione appaltante.

Inizio e termine del servizio saranno comunicati in tempo utile dal competente ufficio comunale. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario **scolastico escluso il sabato.**

Il servizio, oggetto del presente Capitolato, comprende tutte le attività strumentali, utili o

necessarie al fine di garantire lo svolgimento del servizio globale di ristorazione scolastica, a

ridotto impatto ambientale.

Si indicano qui di seguito, a titolo esemplificativo non esaustivo, alcune delle principali

attività caratterizzanti l’appalto, oltre a quanto già indicato precedentemente:

 coordinamento, organizzazione e gestione complessiva del servizio;

 ciclo di acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti

gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti;

 preparazione, cottura dei pasti destinati ai plessi scolastici con il sistema del legame

fresco-caldo in multirazione nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche

merceologiche degli alimenti, compreso l’utilizzo di prodotti biologici, a

denominazione di origine e indicazione geografica (DOP/IGP) e tradizionali (PAT),

o altrimenti qualificati, come meglio specificato;

 trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nei diversi plessi

scolastici;

 gli addetti, prima di procedere alla somministrazione, dovranno provvedere alla

detersione e disinfezione delle superfici ove viene eseguita la distribuzione (es.

banchi scolastici, tavoli dei refettori, ecc.);

 dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili per la porzionatura e la distribuzione

dei pasti, nonché delle stoviglie riutilizzabili per l’apparecchiatura dei tavoli (piatti,

bicchieri, posate, cestini per il pane, tovaglie, tovaglioli, rotoloni di carta, ecc.),

necessari allo svolgimento del servizio nonché del materiale a perdere per far fronte

a situazioni di emergenze (cfr. punto 4 dei CAM 2020);

 manutenzione ordinaria degli arredi/attrezzature messi a disposizione nei plessi

scolastici;

 pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature (es. pulizia

giornaliera dei cuocipasta in dotazione);

 gestione e controllo degli infestanti ed eventuale disinfestazione e derattizzazione

dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione nonché dei locali annessi;

 smaltimento dei rifiuti, nel centro cottura e nei punti di distribuzione, nel rispetto

delle disposizioni in materia di raccolta differenziata, coerente con le modalità di

raccolta individuate dal Comune (cfr. punti 4, 5 e 6 dei CAM 2020);

 acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la detersione e

disinfezione dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.:

prodotti specifici per i cuocipasta, detergenti e disinfettanti vari, sacchi, strofinacci,

ecc.). I detergenti dovranno essere conformi al Reg. (CE) n. 648/2004 e D.P.R. 6

febbraio 2009 n. 21 e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al

D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui

presidi medico-chirurgici (cfr. punto 7 dei CAM 2020);

 fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ai sensi del D.Lgs.

9 aprile 2008 n. 81 al proprio personale operante nella mensa scolastica e nel

centro cottura;

 osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del D.Lgs. 9

aprile 2008 n. 81, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e

delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l’oggetto del presente

appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo nei locali scolastici e nelle

pertinenze;

 copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del

servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l’espletamento ed in

conseguenza del servizio stesso;

 realizzazione di tutte le attività necessarie e strumentali per garantire l’osservanza

delle norme relative al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. 6

novembre 2007 n. 193 e Reg. (CE) n. 852/2004, compresa formazione specifica di

tutto il personale adibito al servizio, con l’indicazione del nominativo di un

laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e

microbiologiche per l’effettuazione periodica dei controlli;

 gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari,

capacità e formazione professionale specifica (cfr. punto 8 dei CAM 2020);

 previsione della figura di un direttore tecnico del servizio, in qualità di

coordinatore, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il

servizio nel complesso, garantendone il corretto andamento;

 invio, prima della stipulazione del contratto, dell’elenco nominativo delle derrate

alimentari e bevande del materiale a contatto con gli alimenti, dei detergenti e

disinfettanti utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende

fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, ecc., conforme alle indicazioni

contenute nel progetto di servizio presentato in sede di gara. Ogni modifica e/o

aggiornamento dell’elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere

debitamente motivato ed accettato dalla Committente;

 attuazione delle misure previste dal Reg. (UE) n. 679/2016 per quanto concerne il

trattamento dei dati personali riguardanti l’utenza, assumendo l’I.A. il ruolo di

responsabile esterno nel trattamento dei dati acquisiti in forza dell’appalto, ed

essendo a suo esclusivo carico l’adozione di tutte le necessarie misure di sicurezza

atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;

 gestione della rilevazione giornaliera delle presenze con il conteggio dei pasti

suddivisi per ogni plesso scolastico e trasferimento delle presenze agli uffici

comunali per la relativa fatturazione attraverso il software in dotazione all’Ente.

**Art. 2**

**Durata dell’appalto**

L’appalto avrà **durata di 2(due) anni** scolastici e riguarderà il periodo che va dalla data della sottoscrizione (o della consegna anticipata del servizio ove ammessa) alla data di chiusura dell’anno scolastico disposto dalle competenti Istituzioni.

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Basilicata.

L’Amministrazione comunale, nel rispetto dell’Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolatici, si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell’Amministrazione comunale comunicare, con congruo anticipo, all’Impresa aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

Si riserva inoltre la facoltà, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente e nella misura strettamente necessaria, di procedere alla proroga tecnica del servizio, intesa come acquisizione in economia di servizi agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto scaduto. Si ritiene che, conformemente alle indicazioni della giurisprudenza ed a quanto stabilito dall’art.23,c.2 della legge n.62/2005,il periodo massimo della proroga può essere stabilito in n.6 mesi decorrenti dall’inizio dell’anno scolastico successivo a quello di scadenza del contratto iniziale.

**Art. 3**

**Estensione o contrazione del servizio**

L’Amministrazione si riserva la facoltà, a seguito di sopravenute esigenze (richiesta del servizio per nuove classi o soppressione del servizio in altre già previste) di estendere o contrarre il servizio, fino alla concorrenza di un quinto dell’importo contrattuale dello stesso.

L’affidatario si obbliga ad accogliere favorevolmente, agli stessi patti e condizioni del contratto, quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

È stabilito a favore dell’affidatario il solo preavviso di 15 giorni.

**Art. 4**

**Importi a base di gara e pagamento dei corrispettivi**

L’importo complessivo, a base di gara del presente appalto, è cosi determinato:

* **€ 6,36** (euro sei/36) iva esclusa a pasto consumato ;
* Importo a base d’asta = 6,36 x 44.719 (stima pasti in due anni 2023-2024) =

**€ 284.412,84** **di cui 2.844,12 per oneri per la sicurezza.**

* **Incidenza manodopera complessiva** (produzione, distribuzione e pulizia) 40,04% = € 56.939,62x 2 (anni) = **€ 113.879,24**

Il personale da impiegare è dettagliatamente indicato nell’allegato h) “elenco personale attuale affidatario e dettaglio costi manodopera”.

Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base dei dati del biennio scolastico precedente ed è suscettibile di variazioni in più o in meno, in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici nonché in relazione al calendario scolastico e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto.

L’eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né a risarcimento di danni.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo ed onere gravante sulla Ditta Appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserà di fatto e il gestore non potrà pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

**Art. 5**

**Elementi dell’appalto e selezione dei candidati**

L’appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 108 del Codice Dlgs 36/2023, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

**Tabella 1 – elementi di valutazione**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **n°** |  | **punteggio** |
|  |  | **massimo** |
| 1 | Offerta tecnica | 70 |
| 2 | Offerta economica | 30 |
|  | **TOTALE** | **100** |

Di seguito è riportato l’ordine con cui sono elencati tali criteri ambientali :

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA Il punteggio dell’offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi (**CAM 2020 criteri premianti)** .

**SELEZIONE DEI CANDIDATI**

L’offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull’ambiente attraverso l’applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Verifica: la registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull’adesione volontaria delle

organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

Si accettano parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall’offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

**Art. 6**

**Modalita’ di attribuzione dei punteggi per l’offerta tecnica**

L’attribuzione dei punteggi sarà effettuata considerando i criteri di valutazione, riportati nella tabella sottostante:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | OFFERTA TECNICA MASSIMO 70 PUNTI  All’offerta tecnica sono attribuibili massimo 70 punti | |
|  | PARAMETRI DI VALUTAZIONE | PUNTEGGI MASSIMI ASSEGNABILI |
| A | **CAM 2020 criterio premiante C.b.1**  **C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di**  **ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e**  **secondarie di primo e secondo grado).**  **b. Criteri premianti.**  **1. Chilometro zero e filiera corta.** | **50** |
|  | **Definizioni:**   * *Per filiera corta si intende sia la vendita diretta*   *tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purche' questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e*  *centro di preparazione del pasto e purche' la piattaforma sia*  *collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli*  *comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali*  *trasformati, il «produttore» e' l'azienda di trasformazione, che*  *utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto*  *trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0;olio: da ulivi, a Km 0) .*   * *Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro*   *utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito*  *dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b),della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonche' disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»).*  *Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai*  *sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i*  *prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di*  *coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria*  *utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio*  *di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonche', sulla base di quanto*  *verra' stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e*  *della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero*  *delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilira' i*  *criteri e i parametri, i prodotti per i quali e' dimostrato un*  *limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto,*  *calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo*  *finale.*    **SUB CRITERIO A)**  Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche  legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti  all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti  biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti  categorie:  ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le  quantita'. La quantita' deve coprire l'intero fabbisogno della specie  di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei  menu' stagionali e con il numero dei pasti da offrire;  pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne,  uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti  trasformati: indicare la o le tipologie e le quantita'. La quantita'  deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata,  deve essere coerente con le indicazioni dei menu' stagionali e con il  numero dei pasti da offrire.  **Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior**  **numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla**  **relativa rappresentativita'.**    **Verifica: SUB CRITERIO A)**  Presentare una dichiarazione  dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a  dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende  di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali  ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti  informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative  quantita' che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la  localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale  dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i  «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle  certificazioni biologiche possedute; le quantita' su base mensile per  l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate  alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale;  la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacita'  produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verra'  fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati  da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime  principali che vi sono contenute. | 50 |
| B | **CAM 2020 criterio premiante C.b.2**  **C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di**  **ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e**  **secondarie di primo e secondo grado).**  **b. Criteri premianti.**  **2.Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali**  **della logistica.** | **15** |
|  | Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per  la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi  energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a  idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e  paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa  (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto  - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL);    **Verifica:**  presentare una dichiarazione con la quale si attestino  gli impegni assunti. Si devono elencare i  veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione  commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a  combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la  classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto,  se gia' disponibile. | 15 |
| C | **CAM 2020 criterio premiante C.b.3**  **C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di**  **ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e**  **secondarie di primo e secondo grado).**  **b. Criteri premianti.**  **3. Comunicazione.** | **5** |
|  | Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte  all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilita'  ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini  alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La  valutazione terra' conto anche dell'idoneita' dei messaggi proposti.    **Verifica:**  descrizione del progetto di comunicazione e delle  informazioni che si intendono veicolare. | 5 |

**Art. 7**

**Sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro-alimentare e**

**Caratteristiche delle derrate alimentari**

Il Comune promuove ed inserisce, come elementi di valutazione premianti dell’offerta, l’utilizzo di prodotti agro-alimentari di qualità, locali, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n.178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l’elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Le derrate alimentari, al fine di garantire un’uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed

igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti

dalle normative vigenti applicabili.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle

vigenti normative in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai CAM 2020.

L’I.A. dovrà fornire al Comune informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative

richieste, trasmettendo un prospetto indicante: nome, sede e telefono del fornitore, marca,

nome e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime o materia prima

prevalente, oltre alle schede tecniche dei prodotti e ai rapporti di prova delle analisi, che devono

essere disponibili quando richiesti, di ogni materia prima o alimento utilizzato per il servizio di

ristorazione. Le analisi delle derrate alimentari utilizzate dovranno essere eseguite da laboratori

accreditati per mandato dell’I.A. e/o del produttore/fornitore.

Il Comune si riserva di verificare la conformità dei prodotti secondo quanto previsto nelle

tabelle merceologiche attraverso la valutazione delle schede tecniche ed etichette. In caso di non

conformità, il Comune chiederà la sostituzione del prodotto e potrà essere applicata la penalità

prevista dal presente Capitolato.

Sono previsti prodotti a denominazione di origine (DOP-IGP), ortofrutticoli biologici e da

produzione integrata e del commercio equo e solidale come meglio specificato nelle tabelle

merceologiche che ne determinano caratteristiche e provenienza.

È assolutamente vietato l’utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e

prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). A tale proposito si

richiama espressamente tutta la normativa vigente sia nazionale che europea.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

**Prodotti convenzionali**: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

** Prodotti biologici:** categoria che definisce un sistema di gestione dell’azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull’interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l’applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm..

Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto

sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all’operatore controllato.

 **Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): i**l SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraversometodologie di produzione integrata, che rispettano l´ambiente e la salutedell´uomo, quindi con l’impiego ridotto dei prodotti chimici e l’impiego razionale e ottimaledelle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristichequalitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devonoutilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottopostead un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzionicertificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistintidal marchio collettivo riportato a fianco.

**DOP – Denominazione di origine protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l´approvvigionamento della materia prima, avviene in un’ area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell’Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

**IGP – Indicazione geografica protetta:** è un nome che identifica un prodotto

originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell’Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

**Prodotti tipici regionali**: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella

sezione Basilicata, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo.

**Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):** si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

**Prodotti “locali”:** per quanto concerne l’utilizzo di prodotti denominati “locali”, questi potranno essere considerate tali quando provenienti dal territorio del Comune di Pietragalla, oppure ove non reperibili provenienti dalla provincia di Potenza;

**Prodotti a “km 0”:** per quanto concerne l’utilizzo di prodotti denominati “Km 0”, questi potranno essere definiti tali quando provenienti entro un raggio massimo di 70 km da Potenzaconsiderando come punto di riferimento il Comune di Pietragalla**;**

**Prodotti “a filiera corta”:** per quanto concerne l’utilizzo di prodotti denominati “a filiera corta”, questi potranno essere considerate tali quando provenienti\* dalle province della Basilicata e da province extraregionali solo se confinanti con la provincia di Potenza. (\*nati, allevati, macellati e/o altre lavorazioni nel caso dei prodotti di origine animale, coltivati e successive lavorazioni nel caso di prodotti di origine vegetale).

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari. Dietro richiesta delle Amministrazione Contraente, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

***Schede tecniche***. Ogni prodotto in uso in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza dovrà essere accompagnato da scheda tecnica che documenti: marchio, categoria, posizione legale, organismo di controllo certificatore, provenienza del prodotto, ingredienti, allergeni, analisi chimico microbiologiche, analisi fisiche, codici interni del prodotto, modalità di conservazione, scadenza ecc. Ogni scheda tecnica dei prodotti dovrà indicare oltre che le caratteristiche precedentemente richieste la provenienza delle materie prime utilizzate.

***Documentazione dei prodotti in uso***. Le derrate approvate dal Committente, in linea con quanto richiesto nel presente allegato, dovranno essere elencate dettagliatamente in un documento consuntivo, definito **Elenco** **prodotti**, riportante tutti i prodotti in uso, inclusa specifica descrizione rispetto a tipologia di prodotto, marchio, produttore, ingredienti, provenienza, presenza di allergeni. Ogni prodotto in uso, in funzione e nei limiti della specifica categoria merceologica di appartenenza, dovrà essere inoltre accompagnato da **scheda tecnica** che documenti quanto richiesto. Definito l’elenco con le derrate approvate nessuna variazione potrà essere apportata, se non a seguito di comprovata e documentata motivazione di irreperibilità e previa ricezione scheda tecnica del prodotto sostitutivo e specifica autorizzazione scritta del Committente. Le derrate approvate potranno essere sostituite o se ne potranno implementare le referenze solo a seguito di quanto descritto precedentemente; in caso di approvazione ed inserimento di nuovo prodotto la ditta Appaltatrice dovrà revisionare l’Elenco prodotti.

***Irreperibilità di prodotto biologico e tipico*** ***e regionale***. In caso di irreperibilità momentanea di prodotti biologici e/o tipici e/o regionali sul mercato dovrà essere prevista la loro sostituzione rispettando le priorità di seguito indicate:

\_ sostituzione con altro prodotto biologico/tipico che presenti caratteristiche d’uso analoghe

\_ sostituzione di un prodotto biologico mancante con la stessa referenza di prodotto, ma proveniente da aziende in conversione;

\_ sostituzione con la stessa referenza di prodotto biologico/tipico ma surgelato (solo per gli ortaggi)

\_ sostituzione con la stessa referenza di prodotto ma proveniente da agricoltura a lotta integrata;

\_ sostituzione con la stessa referenza di prodotto, ma da agricoltura convenzionale prima categoria.

Qualora si debba ricorrere all’uso di prodotti provenienti dall’agricoltura convenzionale, a lotta integrata, in conversione e/o non tipici, in luogo dei tipici e dei biologici previsti da capitolato, la ditta appaltatrice dovrà darne comunicazione scritta al Committente (via e mail o via fax) preventivamente, o al massimo entro 48 h dalla consegna alle scuole.

La sostituzione dei prodotti approvati sarà possibile solo in caso di irreperibilità continuativa e permanente della referenza, previa richiesta formale accompagnata da dichiarazione del produttore o fornitore e da relativa scheda tecnica del nuovo prodotto.

***Collaborazioni didattiche***. La Ditta Appaltatrice dovrà essere disposta a collaborare con il Committente e/o con le singole scuole, nelle varie attività didattiche mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo anche a disposizione, se richiesti, piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina ecc.). Dando priorità alle operazioni necessarie alla preparazione del pasto, sempre nel pieno rispetto delle norme igieniche, potrà essere richiesto anche l’impiego delle attrezzature per la cottura, o la refrigerazione momentanea dei manufatti alimentari dei bambini.

**Art. 8**

**Caratteristiche delle materie prime e manipolazione**

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche di seguito specificate.

**Etichettatura e identificazione delle derrate alimentari**

Le derrate devono essere etichettate conformemente al Reg. (UE) 1169/2011 e alle procedure di autocontrollo aziendale. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L’I.A. per garantire la rintracciabilità durante i processi produttivi deve etichettare i

prodotti nei seguenti modi:

 le etichette degli alimenti riconfezionati dall’I.A. (es. sottovuoto), travasati o in confezioni aperte devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale, data apertura confezione, data confezionamento, data entro la quale il prodotto deve essere consumato/utilizzato determinata dalla shelf life interna elaborata dall’I.A. in

autocontrollo; oppure i prodotti possono essere identificati con la fotocopia

dell’etichetta originale oltre alla data di apertura, data di confezionamento e data

entro la quale è previsto il consumo o l’utilizzo (shelf life). Quando l’alimento viene

riconfezionato, sull’etichetta deve essere riportata la shelf life calcolata dalla data

della prima apertura della confezione originale;

 le etichette degli alimenti semilavorati e degli alimenti cotti refrigerati (frutta e

verdure mondate, formaggio toelettato, alimenti in attesa di cottura, arrosti, ecc.)

devono riportare il nome del prodotto/alimento, la data di preparazione, la

destinazione d’uso (es. cliente), data consumo/utilizzo o shelf life interna, data

confezionamento se confezionato. I semilavorati devono riportare le indicazioni

sopra riportate anche se i prodotti sono stati lavorati il giorno del consumo;

 le etichette degli alimenti confezionati dall’I.A. in gastronorm, vaschette, piattini,

ecc., destinati ai punti di distribuzione (prosciutto cotto affettato, formaggio tagliato

in porzioni, ecc.) devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del

produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale, data

confezionamento, data consumo; oppure gli alimenti possono essere identificati con

la fotocopia dell’etichetta originale oltre alla data di confezionamento e data

consumo;

 le etichette della frutta fresca, frutta sciroppata o di IV (quarta) gamma

riconfezionata dall’I.A. in sacchetti, vaschette, piattini, ecc., destinata ai punti di

distribuzione devono riportare: nome prodotto, marchio e/o nome del produttore

o confezionatore, lotto, data di scadenza o tmc originale (ad esclusione della frutta

fresca), data apertura confezione (ad esclusione della frutta fresca), data

confezionamento (ad esclusione della frutta fresca), data consumo; oppure i

prodotti possono essere identificati con la fotocopia dell’etichetta originale oltre alla

data di apertura(ad esclusione della frutta fresca), data di confezionamento (ad

esclusione della frutta fresca) e data consumo;

 le etichette del pane, consegnato nei punti di distribuzione, devono riportare: nome

e sede dello stabilimento del produttore e/o confezionatore, la tipologia di prodotto

(es. quadrotta, ecc.), gli ingredienti (secondo il Reg. (UE) 1169/2014), il peso, la

data di produzione;

 tutti i prodotti alimentari confezionati e aperti e conservati nelle confezioni

originali, devono riportare la data di apertura, sono escluse le derrate alimentari

surgelate e congelate.

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, biologici, da produzione integrata e convenzionali,

in stoccaggio nel centro cottura, devono essere confezionati in cassette e/o cartoni originali, del

produttore e/o confezionatore/condizionatore, con etichetta del produttore e

confezionatore/condizionatore. È assolutamente vietato coprire o staccare anche parzialmente

l’etichetta del produttore originale quando presente (azienda agricola, cooperativa, ecc.) con

altre etichette del condizionatore, grossista, confezionatore o con materiale adesivo diverso.

I prodotti ortofrutticoli biologici devono essere chiaramente identificati con etichetta

originale del produttore e del confezionatore e stoccati in area definita, destinata allo scopo e

identificata sulle pareti e delimitata sul pavimento da una striscia di colore distinguibile di 5

(cinque) centimetri di larghezza. L’I.A. oltre all’identificazione dell’area dedicata ai prodotti

biologici, deve adottare misure precauzionali, atte a scongiurare confusioni e promiscuità con

prodotti convenzionali.

I prodotti alimentari non conformi o restituito dalle scuole o non restituiti

immediatamente al fornitore, devono essere opportunamente identificati con l’indicazione del

prodotto, la provenienza e la destinazione (eliminazione, reso, ecc.) e adeguatamente isolati dagli

altri prodotti.

**Rintracciabilità**

Ai fini dell’esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, l’I.A. deve predisporre

procedure ai sensi del Reg. CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità dei prodotti

agroalimentari e del Reg. (CE) 1935/2004 relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al

contatto con gli alimenti.

L’I.A. deve disporre di un sistema efficace di gestione dei flussi materiali e delle fasi di

produzione, che consenta di risalire alla storia, all’utilizzazione per la produzione dei pasti e del

loro confezionamento, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante

identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni

documentate, verificabili al momento del controllo.

La procedura di rintracciabilità deve prevedere le registrazioni, per ogni

alimento/ingrediente utilizzato per la produzione dei pasti dei seguenti dati:

alimento/ingrediente, marca dell’alimento/ingrediente, lotto dell’alimento/ingrediente, data di

scadenza o tmc, cliente (Bruino), quantità utilizzata.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al

contratto affidato, pertanto devono riportare peso tipo e caratteristiche degli alimenti acquistati

e consegnati, nonché i riferimenti del Comune di Pietragalla o il CIG .

**Garanzie sui prodotti**

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l’uomo.

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta della Amministrazione Contraente, il fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all’autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni Contraente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del fornitore emergessero eventuali cause di

rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alla Amministrazione.

Su richiesta delle stessa Amministrazione, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalla Amministrazione Contraente, evidenziassero valori

microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

**Limiti di cariche microbiogiche delle derrate alimentari**

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni

alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di

Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, ecc…) e biotossine algali nei molluschi eduli

lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l’istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es.

zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati

con “**m**” (emme piccolo).

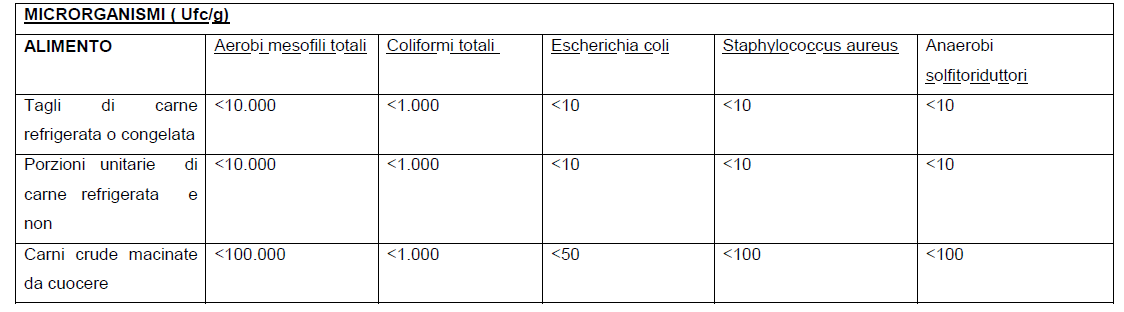
Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica,

come di seguito riportato:

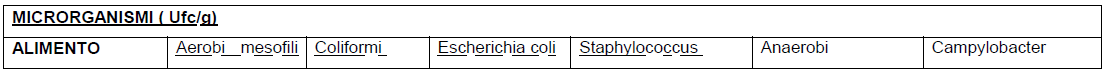
**TABELLA A**

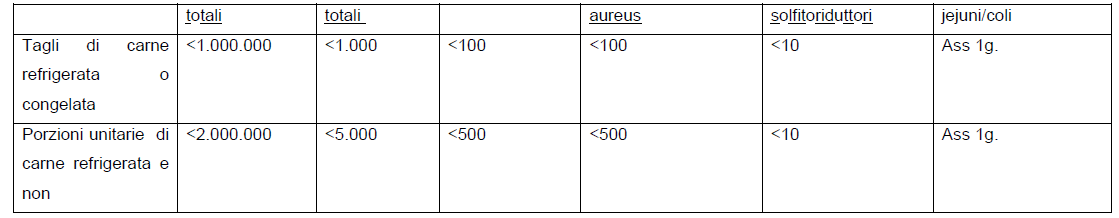
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE – OVINE



**TABELLA B**

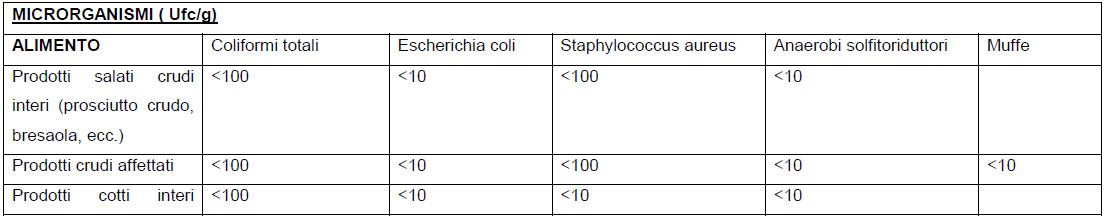
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

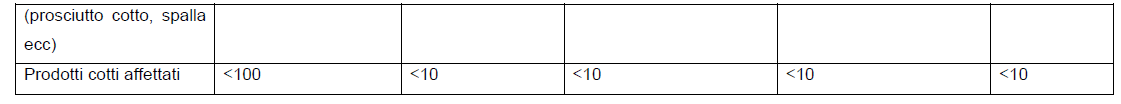




**TABELLA C**

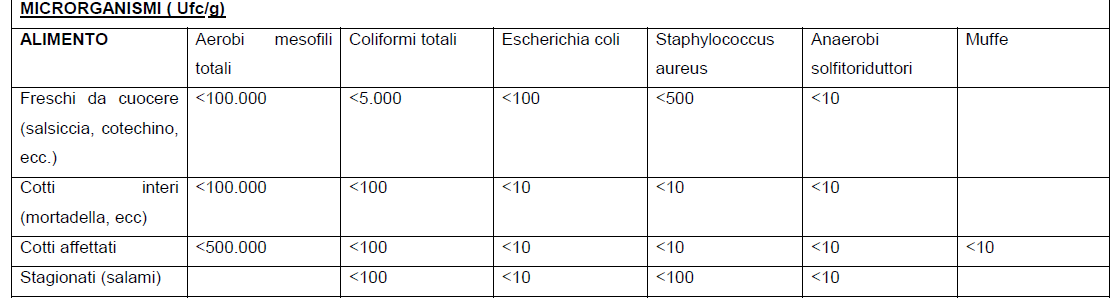
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI





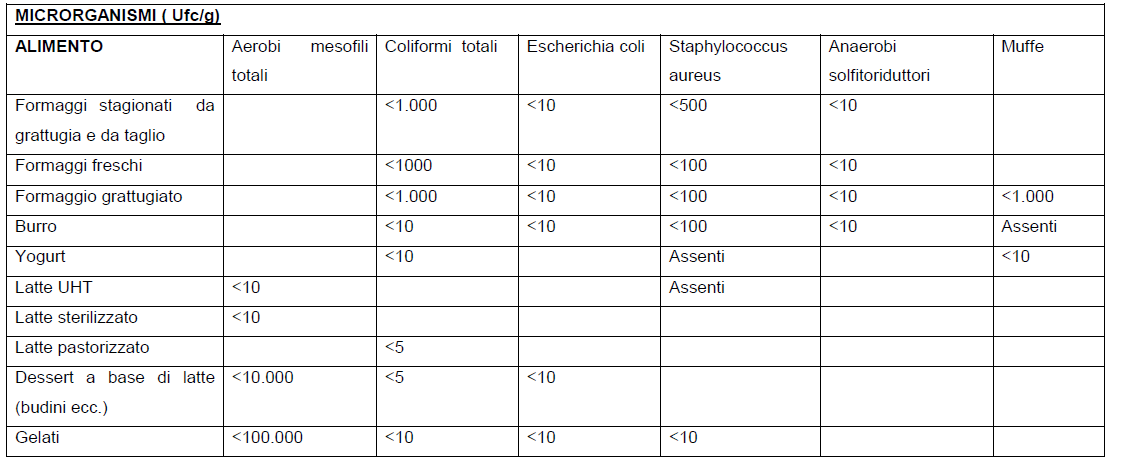
**TABELLA D**

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI



**TABELLA E**

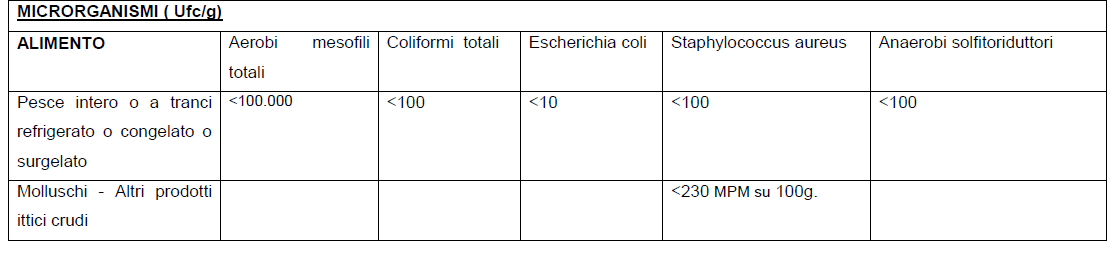
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI



Nello Yogurt, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophylus devono essere > 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

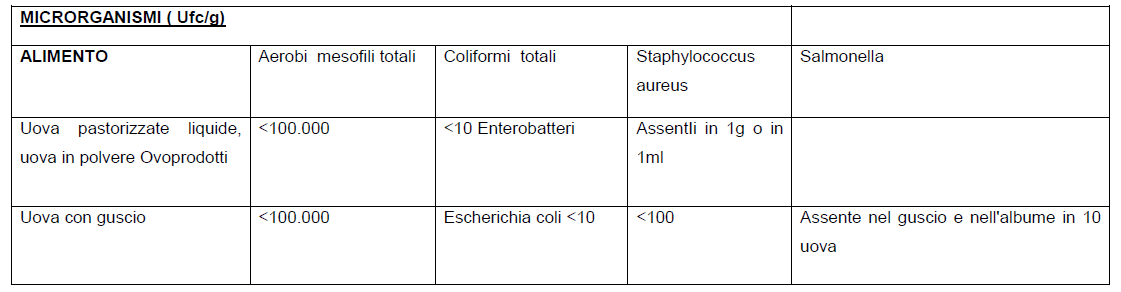
**TABELLA F**

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI I TTICI



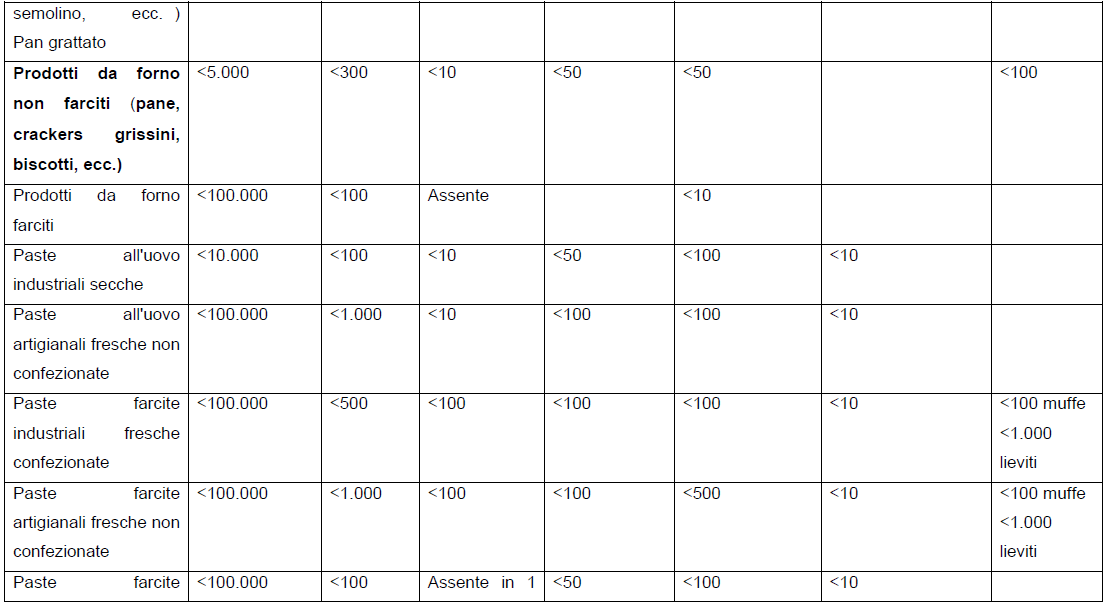
**TABELLA G**

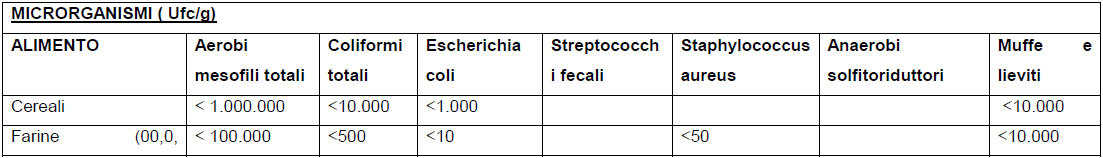
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI



**TABELLA H**

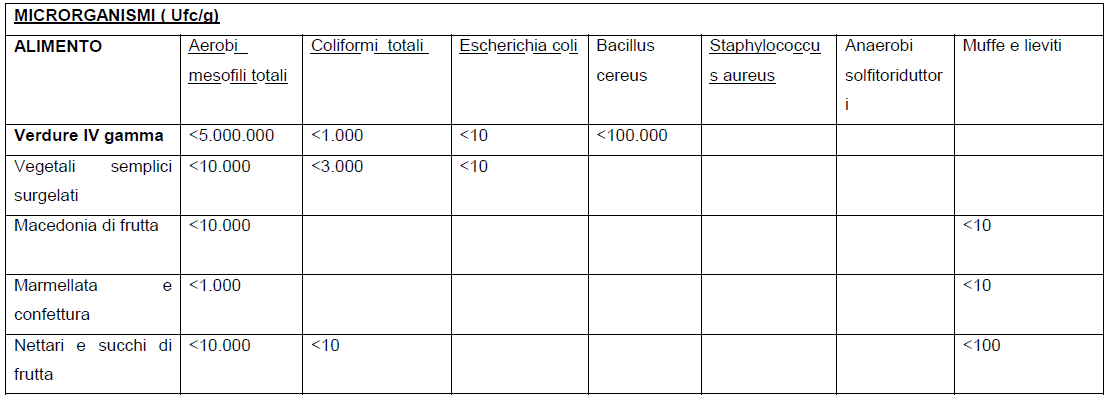
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERVIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE- PRIMI PIATTI





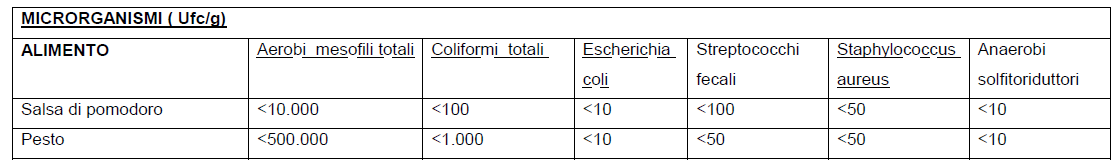
**TABELLA I**

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI



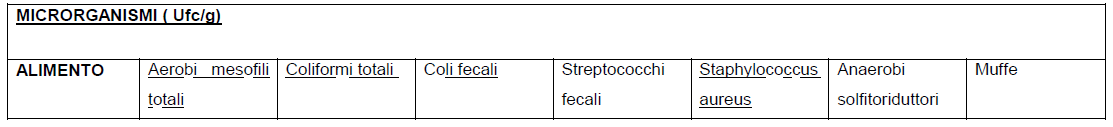
**TABELLA L**

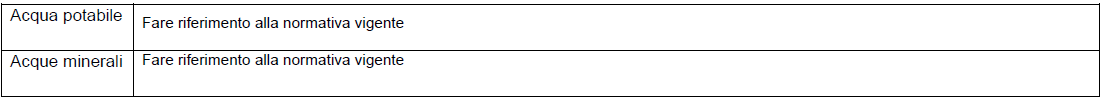
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA



**TABELLA M**

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE





**Requisiti qualitativi delle principali derrate**

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazioneparticolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possederecaratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislativenazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004;

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da

legge;

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento

CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza,

odore, colore e sapore);

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

**Confezionamento e trasporto:**

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio;

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un’idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti; L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

L’aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle

merci, quali:

􀁸Mezzi di trasporto su ferro

􀁸Veicoli, almeno euro 4

􀁸Veicoli elettrici

􀁸Vetture ibride

*Verifica:* L’offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta

dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle

merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di

circolazione, se già disponibili.

**Requisiti merceologici delle materie prime**

I requisiti merceologici delle materie prime sono riportati come allegato del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali dispensa e frigoconservazione dei centri di Pietragalla San Giorgio e Lolla (eventuale), devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D. Lgs.vo n. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l’etichetta.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un’attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietato:

* l’uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
* l’uso di carni congelate;
* l’uso di carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
* l’uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;
* friggere il cibo utilizzando il dado per il brodo e altre preparazioni;
* il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L’Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell’offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L’Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti.

**SPECIFICHE TECNICHE DI BASE CAM**

Il Comune obbliga l’I.A. all’applicazione dei CAM 2020, come disciplinato nel presente Capitolato e nelle tabelle merceologiche allegate.

**Art. 9**

**Conservazione delle derrate**

I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando l’etichetta originaria.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

**Art. 10**

**Operazioni preliminari alla cottura, manipolazione, preparazione e cottura.**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, organolettica e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

* tutti i prodotti congelati e/o surgelati devono essere sottoposti, prima della cottura, a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C;
* la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo indicando sul contenitore la data di preparazione;
* la carne trita deve essere macinata in giornata;
* il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere utilizzato formaggio grattugiato confezionato in monoporzione e pronto all’uso;
* lavaggio e taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
* le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
* le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
* legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l’acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

**CARATTERISTICHE GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO**

**Art. 11**

**Modalità di espletamento del servizio**

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (sabato escluso) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Basilicata.

L’inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell’utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc… ) dovranno essere comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l’evento) dal dirigente scolastico, per il tramite dei propri operatori.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l’allestimento dei tavoli dei refettori, il trasporto, e la distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali refettorio, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio, l’assistenza agli alunni durante la fruizione, in particolar modo nella somministrazione dell’acqua.

Per le classi della scuola primaria e per la scuola dell’infanzia il servizio prevede altresì l’eventuale sbucciatura della frutta, da effettuarsi prima della somministrazione;

La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso i locali - cucina dei plessi.

Il servizio prevede inoltre il trasporto dei pasti appena confezionati - con mezzo di trasporto idoneo - dal luogo di preparazione e confezionamento alla sede della scuola, provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio, e conseguente pulizia e riassetto delle stoviglie e del refettorio.

Nell’approvvigionamento dei generi alimentari la Ditta dovrà rispettare - a soli fini esemplificativi - i seguenti tempi:

* consegna del pane: giornaliera;
* derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): max settimanale;
* alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: max settimanale;
* fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale naturale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l’approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.

La Ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l’unica responsabile nei confronti dell’Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli. La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs. 197/2007 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P. - e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell’appalto in oggetto.

La Ditta dovrà provvedere a proprio carico alle seguenti necessarie operazioni:

* acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione relativi al servizio;
* rigoverno, pulizia e lavaggio giornaliero di stoviglie, attrezzature, tavoli, arredi e locali (cucina e refettori) dove il servizio viene svolto;
* ritiro e differenziazione dei rifiuti;
* gli interventi di pulizia e igienizzazione riferiti a utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini, lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta appaltatrice dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

Tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, di distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati a cucina, con relativi annessi, ed a refettorio ubicati presso gli edifici ospitanti le suddette scuole. La ditta appaltatrice riceverà in consegna detti locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse al presente appalto. La medesima ditta dovrà presentare, prima dell'inizio delle attività, la SCIA alla competente ASP di Potenza, provvedendo, a propria cura e spese, a qualsiasi adeguamento o miglioria richiesta dalle Autorità sanitarie. Parimenti la ditta appaltatrice dovrà reperire ed installare, a propria cura e spese, gli ulteriori attrezzi, stoviglie, elettrodomestici e quant'altro necessario od opportuno per la migliore gestione del servizio. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni. Al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali ed i beni ricevuti in custodia, in condizioni analoghe a quelle ricevute ed avrà diritto alla riconsegna dei beni di sua proprietà eventualmente presenti. Alcun compenso competerà per le migliorie alle strutture ed impianti eseguite dalla ditta appaltatrice. Saranno a carico della ditta appaltatrice, tutte le spese ed oneri inerenti l'utilizzo dei locali affidati, nonché le spese di manutenzione ordinaria necessarie a mantenere efficienti gli impianti e le attrezzature presenti. Restano a carico del Comune le spese per i consumi elettrici, del gas e idrici. I pasti giornalieri saranno regolati dalle tabelle dietetiche e nutrizionali elaborate dalla competente ASP di Potenza ed eventuali modifiche da questa disposte, senza alcun costo aggiuntivo per l'amministrazione appaltante.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti imprevisti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc);

- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale ed all'Autorità scolastica e le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S.P. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarvisi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, con l'utilizzo obbligatorio dei prodotti biologici. Nei casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve questi dovranno essere debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Il trasporto degli alimenti dovrà aver luogo con mezzi idonei ed aventi le caratteristiche igienico sanitarie prescritte, muniti delle autorizzazioni di legge.

I pasti dovranno essere cotti in giornata, osservando le modalità di preparazione composizione allegate alle tabelle dietetiche, essendo vietato l'utilizzo di precotti, ed in tempo utile per essere distribuiti, ancora caldi, presso la sala refettorio negli orari fissati dalle autorità scolastiche.

**Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, la ditta dovrà redigere, adottare e realizzare un adeguato piano di HACCP per la ristorazione collettiva.**

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore a 2 ore.

La consegna sul posto di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multi porzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multi porzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

* gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
* gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C;
* gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

**Art. 12**

**Modalità di distribuzione dei pasti**

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

* mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C. (L.283/62, DPR 327/80 e Reg. CE 852/04);
* lavare accuratamente le mani;
* indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa;
* togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
* imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
* procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
* le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASL competente;
* non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore;
* aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l’abbassamento della temperatura;
* per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
* la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

**Art. 13**

**Menù**

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASL (tabelle dietetiche).

I menù sono articolati di massima su quattro settimane (primavera ed inverno) . I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dalla ASL competente.

La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e nelle porte di ingresso dei plessi scolastici in cui si effettua il servizio una copia del menù.

È consentita all’Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

* *mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;*
* *guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;*
* *interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell’energia elettrica;*
* *avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; episodi di emergenza sanitaria nazionale;*
* *blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.*

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; la variazione deve essere - a cura della ditta - portata a conoscenza delle scuole interessate.

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell’utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell’utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL competente.

Il Comune si riserva altresì la possibilità di concordare con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di riferimento la redazione di un menù alternativo per il periodo primaverile.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l’utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

**Menù per ricorrenze particolari**

La ditta appaltatrice deve garantire – qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n. 3 menù "festivi", comprendenti dolci e antipasti, in occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (ad esempio Natale, Carnevale, Festa di fine anno).

Le festività saranno stabilite dall'Amministrazione Comunale e dalla Scuola e comunicate successivamente alla ditta. I menù per ricorrenze particolari verranno concordati con l'Amministrazione Comunale.

**Diete speciali**

Per la preparazione e distribuzione di diete speciali, si raccomanda di adottare tutti gli accorgimenti necessari a minimizzare il rischio connesso agli ingredienti nascosti o alle contaminazioni involontarie; pertanto occorre che tutto il personale impiegato in queste operazioni sia adeguatamente formato. Si ricorda di tenere ben visibili le prescrizioni delle diete speciali, di rileggerle attentamente e di dare la precedenza alla preparazione del pasto speciale rispetto alle altre preparazioni.

Si raccomanda di individuare una zona della cucina ben identificata e separata dalle altre, utilizzando piani di lavoro, attrezzature e utensili appositi e ben identificabili (ad esempio di diverso colore). Eventuali attrezzature o utensili ad uso comune, devono essere attentamente sanificati prima dell’impiego per le diete speciali. In particolare, si sottolinea che, per la preparazione di alimenti senza glutine, non sono consentiti i forni ventilati se ad uso promiscuo.

Si ribadisce l’importanza di una lettura attenta delle etichette e, per le diete senza glutine, si ricorda di consultare il prontuario AIC degli alimenti consentiti e di porre attenzione anche ai derivati dei cereali naturalmente privi di glutine, come ad esempio il riso e il mais. Qualora si utilizzino farine di tali cereali, per confezionare dolci o per panature, si dovrà controllare che le confezioni abbiano l’apposito marchio di garanzia al riguardo. Inoltre si fa presente che per i soggetti intolleranti o allergici alle uova non può essere somministrato il formaggio Grana padano, per la presenza di lisozima ottenuto da uovo.

Gli alimenti per le diete speciali devono essere riposti in contenitori appositi e ben identificabili (con etichetta) e distribuiti con utensili dedicati solo per quell’utilizzo.

In caso di asporto, le preparazioni speciali devono essere veicolate ai centri di distribuzione in confezioni monoporzioni, ermeticamente chiuse recanti il nominativo e la sede del piccolo destinatario, al fine di escludere la possibilità di scambi di contenitori.

Il personale addetto alla somministrazione deve accertarsi di consegnare il pasto al bambino a cui è destinato. A tal fine si consiglia di fornire una copia della dieta anche agli addetti allo sporzionamento.

Anche nella fase di distribuzione si ricorda di dare la precedenza al pasto speciale e di lavarsi le mani in caso di contatto con gli allergeni, ad esempio servire prima il pane senza glutine evitando di porgere il pane comune ai bambini celiaci.

Si raccomanda di descrivere le procedure in piano di autocontrollo e verificare la corretta applicazione da parte del personale.

**Diete leggere o "in bianco"**

La ditta aggiudicataria deve garantire la predisposizione di diete leggere, in alternativa al menù del giorno.

Per *diete leggere* si intendono:

**primi piatti**: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio;

**secondi piatti:** carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato; ricottamagra di vacca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;

**contorni**: **verdura** cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;

**frutta**: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Qualora è necessaria la **dieta in bianco**, la richiesta per usufruirne deve essere consegnata dal genitore direttamente alla scuola ( o direttamente con l’applicativo mensasmart) entro le ore 9.30 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata all’alunno.

L’appaltatore si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco richieste dal genitore.

**Diete per motivazioni religiose ed ideologiche**

La ditta aggiudicataria deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale). In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Affari Generali che provvederà a darne comunicazione al gestore del servizio.

La dieta per motivi ideologici o religiosi dovrà essere elaborata da un dietista della ditta aggiudicataria, in aderenza al menù vigente, elaborata su quattro settimane e trasmessa all'Ufficio Affari Generali entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta.

L’ufficio Affari Generali provvederà, se necessario, ad acquisire l’autorizzazione della ASL.

Ogni dieta per motivazioni religiose e ideologiche deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete in questione devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

**Art. 14**

**Trasporto dei pasti**

I pasti dovranno essere trasportati e distribuiti nei vari plessi scolastici in orario preventivamente concordato con l’Amministrazione Comunale e il Dirigente Scolastico.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l’appetibilità del cibo.

La consegna al refettorio deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell’orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l’orario prefissato in ciascuna scuola.

***Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto***

La ditta aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i refettori utilizzando automezzo di cui abbia la disponibilità, rispondente ai requisiti di legge e dotato delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

L’automezzo in oggetto deve essere coibentato, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e sottoposto a sanificazione con scadenza minima settimanale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il mezzi di trasporto non deve essere impiegato per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato per iscritto all'ufficio comunale competente i dati identificativi dell’automezzo (tipo e targa) e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienico-sanitaria al trasporto di alimenti.

Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione del mezzo durante il servizio.

***Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto***

L’eventuale trasporto dei pasti dalla cucina alla sede della Scuola deve essere effettuato col metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco freddo, utilizzando esclusiva-mente contenitori che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

I contenitori termici per il trasporto dei pasti dovranno essere in perfette condizioni e in materiale adatto al trasporto di alimenti, nel rispetto delle norme stabilite dal D.P.R. 327/80, che prevedono il mantenimento della temperatura ( previste dalle normative vigenti) sino al momento della somministrazione .

Apposite confezioni dovranno essere impiegate (garantendo praticità e igiene) per le dotazioni individuali di pane e frutta.

Nei casi di variazione del menù per le diete in bianco, le diete speciali, le diete religiose ed etiche, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici monoporzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Il suddetti contenitori qualora non risultassero in dotazione all’Amministrazione o non fossero in numero sufficiente, dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai diversi refettori.

**Art. 15**

**Ulteriori adempimenti a carico della ditta**

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

* fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate;
* fornitura di quanto necessario per l’allestimento dei tavoli presso i refettori ubicati in ciascun plesso scolastico;
* integrazione di stoviglie tradizionali (piatti in ceramica o porcellana e bicchieri in vetro). L’uso di materiali diversi da quelli indicati potrà essere concordato tra la ditta e il Comune. L’eventuale sostituzione del materiale dovrà essere finalizzata unicamente a garantire una migliore funzionalità nell’erogazione del servizio;
* l’obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso;
* eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell’appaltatore verranno da questi risarciti;
* la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
* pieno rispetto, per tutta la durata dell’appalto, di quanto dichiarato nell’offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi;
* collaborazione con il personale scolastico nell’azione di vigilanza sugli alunni.

Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l’appaltatore e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell’Amministrazione Comunale.

**Pulizie dei locali**

L’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.

CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti,

conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi

medico-chirurgici6.

*Verifica:* L’offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad

utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell’etichetta Ecolabel. Per i

prodotti non in possesso dell’etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il

rispetto della suddetta normativa.

**CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)**

**Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari**

In un rapporto semestrale l’aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di

produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata

(per l’origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione

della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di

prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

**Riduzione e gestione dei rifiuti**

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate,

stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti,

potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla

norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la

conformità a tale norma.

**Formazione del personale**

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell’ambito delle

attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti

tematiche:

􀁸Alimentazione e salute

􀁸Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi

di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

􀁸Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione

􀁸Stagionalità degli alimenti

􀁸Corretta gestione dei rifiuti

􀁸Uso dei detersivi a basso impatto ambientale

􀁸Energia, trasporti e mense

**LOCALI UTENZE E MISURE DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE**

**Art. 16**

**Locali e utenze**

**Locali**

Il Comune di Pietragalla mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali dove il servizio dovrà essere svolto, così individuati:

* preparazione e cottura presso i locali cucina siti nella Scuola dell’Infanzia e Primaria di Pietragalla 2 GIUGNO, con centro di cottura interno; Scuola dell’infanzia di San Giorgio, frazione di Pietragalla, con centro di cottura interno;

I locali predetti sono messi a disposizione dell’appaltatore nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell’avvio del servizio è in ogni caso onere dell’appaltatore verificare l’idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste. Al fine di garantire all’appaltatore la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell’offerta, si stabilisce l’obbligo di sopralluogo in sede di gara. Rimangono a carico dell’appaltatore le spese di manutenzione ordinaria e per riparazioni che si rendessero eventualmente necessarie, prima dell’avvio del servizio, per l’adeguamento dei locali predetti dal punto di vista igienico-sanitario.

Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, anche da parte di soggetti terzi che ne facciano richiesta (anche nei periodi di sospensione del servizio mensa) dovrà essere regolato a parte tra Comune e Gestore.

La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono essere sempre chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

* personale della ditta appaltatrice;
* personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di Pietragalla;
* personale incaricato dei controlli (ASL, NAS, …);
* tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature, degli impianti, del controllo qualità.

**Utenze**

**Sono a carico del Comune di Pietragalla**:

I costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l’utilizzo della cucina.

**Art. 17**

**Misure di pulizia e sanificazione ambientale**

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La Ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L’appaltatore dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi ad osservare scrupolosamente le norme stabilite dall’autorità sanitaria svolgendo in particolare:

* pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale; smistamento pasti prima dell’avvio del servizio mensa e a conclusione;
* detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo;
* detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d’uso;
* adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;
* verifica periodica della efficienza delle cappe aspiranti;
* esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l’idoneità igienica; pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili. Dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite;
* lavaggio periodico delle tende e/o zanzariere;
* pulizia dello spazio esterno ai locali cucina.

Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all’espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell’appaltatore.

**Art. 18**

**Rifiuti**

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel precedente art. 8 o concordato direttamente con il Comune sulla base dell’esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie o giustificate motivazioni organizzative.

E’ vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell’utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti - previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) - devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell’ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all’appaltatore. Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell’appaltatore o direttamente all’eco-centro comunale, se esistente in loco e funzionante, ovvero tramite diversi accordi con il gestore del servizio rifiuti. Deve essere assolutamente evitata la permanenza degli stessi all’ingresso dei plessi scolastici fino al lunedì successivo.

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti é a carico della ditta appaltatrice.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della ditta.

L’aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con

le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa

insiste.

*Verifica:* Dichiarazione del legale rappresentante. L’amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in

corso di esecuzione contrattuale.

**Art. 19**

**Controllo e manutenzione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature**

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature della cucina, dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura *"Manutenzione ordinaria "* si intendono:

− tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature della cucina;

− le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;

− la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;

− la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;

− l'imbiancatura della cucina, dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico;

− tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso la cucina e refettori.

Qualora la ditta non provveda a breve termine alle riparazioni che eventualmente si rendessero necessarie, il Comune vi provvederà in maniera diretta, addebitandone gli oneri alla ditta stessa, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all’ufficio Affari Generali del Comune.

**SERVIZI COMPLEMENTARI E PAGAMENTO**

**Art. 20**

**Sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamento dei pasti**

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista una contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. La domanda dovrà essere inoltrata telematicamente o manualmente al Comune di Pietragalla secondo le modalità che la stazione appaltante avrà cura di comunicare all’utenza nei tempi e modi dovuti.

Le prenotazioni dei pasti avverrà utilizzando il software messo a disposizione dell’Amministrazione Comunale.

***Competenze a carico all’Amministrazione Comunale:***

* raccolta delle iscrizioni su documenti cartacei dei fruitori del servizio
* trasmissione dell’elenco nominativo degli alunni che usufruiscono di diete speciali e personalizzate;

**Art. 21**

**Modalità di pagamento e tracciabilità finanziaria**

L’individuazione degli aventi diritto a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune.

Per l’esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, il Comune corrisponderà all’aggiudicatario un corrispettivo mensile sulla base del prezzo di aggiudicazione e dei pasti erogati agli utenti nel corso del mese di riferimento, oltre IVA al 4%.

I pagamenti saranno effettuati, a seguito di presentazione di regolare fattura - la cui emissione dovrà essere espressamente autorizzata da parte del responsabile, entro il termine di 30 giorni dalla data di esecuzione del servizio mensile, ai fini di accertare la regolare esecuzione rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel presente capitolato - non oltre i trenta giorni dalla data della sua protocollazione, previa acquisizione del Durc, sempreché non siano pervenute segnalazioni e non sia stata constatata e contestata l’irregolarità del servizio. Decorso infruttuosamente il termini di 30 giorni anche in assenza di specifica attestazione di regolare esecuzione, il servizio si intenderà verificato positivamente senza necessità di ulteriore comunicazione.

La fattura dovrà contenere, a pena di rifiuto:

a) estremi dell’impegno/contratto;

b) il CIG;

c) le coordinate bancarie complete;

d) il termine di scadenza del pagamento a far data dalla protocollazione (30 giorni);

a tal fine la fattura dovrà essere trasmessa con modalità idonee a garantire certezza in ordine alla data di ricevimento.

Tale documento fiscale deve essere corredato dai buoni pasto ritirati nel mese di riferimento, dal verbale delle presenze giornaliere del mese di riferimento e da dichiarazione personale di cui all’art. 48 bis del DPR 602/73 introdotto dall’art. 2 del D.L. 262/2006.

Nel caso di mancata allegazione di quanto innanzi, la Stazione appaltante non procederà al pagamento dei corrispettivi, senza alcun diritto della ditta appaltatrice per maggiori compensi ( interessi ect..)

Con il corrispettivo di cui al presente articolo, l’aggiudicatario s’intende compensato d’ogni suo avere o pretendere dal committente, per la prestazione di cui al presente capitolato o connesso o conseguente alla medesima, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento del corrispettivo.

Entro 20 giorni dalla data di emissione del mandato di pagamento della rata mensile e comunque non oltre il termine di presentazione della successiva fattura, l’affidatario dovrà presentare copia conforme all’originale delle buste paga con allegata liberatoria firmata dai dipendenti prestanti il servizio oggetto d’appalto e copia del bonifico di avvenuto pagamento.

Nel caso in cui l’Appaltatore non trasmette, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento, effettuato nei sui confronti dalla Stazione Appaltante, I documenti sopra citati, l’ente si sostituirà riconoscendo agli stessi dipendenti l’importo dell’ultima busta paga detraendolo dal canone mensile dovuto, rimanendo a carico dell’affidatario del servizio tutti gli altri oneri.

Alla fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e le presenze giornaliere di alunni, personale docente ed altri beneficiari ammessi al servizio. La qualità di tale documentazione sarà concordata con il Comune, anche sulla scorta delle possibilità di elaborazione del sistema di prenotazione e pagamento da implementare.

L’Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall’art. 3 della L. n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all’appalto.

Qualora l’Appaltatore non assolvesse agli obblighi previsti dall’art. 3 della citata legge, il presente contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in occasione di ogni pagamento e con interventi di controllo ulteriori, l’assolvimento da parte dell’Appaltatore, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

**Art. 22**

**Revisione dei prezzi**

Per ogni anno di durata del contratto dopo il secondo, è consentita la revisione periodica dei prezzi ai sensi delle vigenti disposizioni di legge in materia, se ed in quanto applicabili. La revisione periodica dei prezzi viene effettuata assumendo come riferimento generale l’indice ISTAT di variazione dei prezzi al consumo FOI - famiglie operai e impiegati.

L’eventuale richiesta di revisione di prezzi dovrà essere inoltrata al Comune, mediante raccomandata A/R e allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 luglio per valere dall’anno scolastico successivo.

**PERSONALE**

**Art. 23**

**Personale attualmente in servizio (clausola sociale)**

**e Istituzione e funzioni dei controlli**

L’I.A. dovrà attuare l’osservanza delle norme derivanti dalla normativa relativa alla

prevenzione infortuni sul lavoro, all’igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la

tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà

intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l’I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di

avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga

dell’I.A. medesima.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato

sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalla normativa di riferimento e dai CAM 2020.

La ditta appaltatrice dovrà assumere personale in numero sufficiente a garantire la regolare conduzione del servizio. Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato per ogni centro di cottura per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare in tutti i centri di cottura e distribuzione dei pasti nei refettori.

Tale personale dovrà essere munito di libretto sanitario o latro titolo idoneo in corso di validità, a norma delle vigenti disposizioni di legge e durante il servizio dovrà indossare adeguati indumenti atti a garantire l’assoluta igienicità dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà:

* gestire il servizio con personale riconosciuto idoneo dalla competente autorità;
* farsi carico di assumere la manodopera già impiegata allo stesso titolo e per lo stesso servizio presso la ditta appaltatrice uscente;
* impegnarsi, in caso di nuovi reclutamenti, ad assumere, in misura non inferiore al 90% della manodopera occorrente, lavoratori residenti da almeno 1 anno nel Comune di Pietragalla.

Al momento della stipula del contratto, dovrà fornire il relativo elenco nominativo con indicazione della qualifica posseduta e successivamente, entro un mese da eventuali variazioni, comunicarne gli eventuali aggiornamenti.

Tutto il personale dovrà essere regolarmente assoggettato alle prescritte disposizioni legislative e regolamentari in materia retributiva, assicurativa e previdenziale.

L’onere delle assicurazioni è totalmente a carico della ditta appaltatrice, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell’Amministrazione Comunale.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell’appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si volge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria. La Ditta Si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

Alla richiesta di liquidazione del corrispettivo la ditta appaltatrice dovrà essere in regola con versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi del proprio personale addetto al servizio oggetto dell’appalto (D.U.R.C.).

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo accertata dall’appaltatore o ad esso segnalata dall’Ispettorato del Lavoro, l’appaltatore medesimo comunicherà all’impresa e, se nel caso, anche all’Ispettorato suddetto, l’inadempienza accertata e procederà alla relativa detrazione sui pagamenti in acconto, nella misura massima del 20% dell’importo dell’appalto, se i servizi sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se i servizi sono stati, destinando le somme così accantonate a garanzia dell’adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all’impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall’Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra l’impresa non può opporre eccezioni all’appaltatore, né ha titolo a risarcimento dei danni.

E’ obbligo dell’appaltatore rispettare le norme contenute nel D.L. n. 81-2008 - sicurezza sui luoghi di lavoro – e sicc. modif., esonerando l’Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

Per tutto il personale in servizio la ditta dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa contro gli infortuni sul lavoro.

Le autorità presso le quali si possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell’impiego e di condizioni di lavoro sono l’Ispettorato Provinciale del Lavoro e l’ASL di competenza territoriale.

Resta inteso quindi che la ditta aggiudicataria, nel redigere l’offerta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro.

Il personale in servizio dovrà essere facilmente identificabile nelle forme che l’impresa riterrà più opportune (divisa, distintivi, ecc.) e mantenere un contegno corretto e riguardoso verso gli utenti, le autorità e i cittadini.

La ditta si impegna a richiamare, multare e, se necessario, sostituire i dipendenti che non mantenessero un comportamento corretto e riguardoso verso gli utenti, anche su semplice richiesta dell’Amministrazione Comunale.

L’impresa si obbliga a tenere indenne l’Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

In considerazione dei cambi di gestione, ai sensi dell’art. 57 del D.lgs 36/2023 al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l’I.A. subentrante dovrà assumere il personale, adibito all’appalto, indicato dal Comune negli allegati di gara, fatto salvo i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro, comunque a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione prescelta dall’imprenditore subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative previste nell’esecuzione del contratto. Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto al momento della redazione del presente Capitolato, nell’apposito allegato, ove è recato l’elenco dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

Per personale adibito all’appalto si intendono i lavoratori impiegati per lo svolgimento del

servizio ivi compreso il personale operante presso il centro cottura. Ai lavoratori saranno

garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di

anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. L’I.A. uscente deve consegnare

alla subentrante copia conforme dei fogli presenza, degli addetti al servizio, prestato negli ultimi tre mesi. La stessa I.A. si obbliga a effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio.

La funzione di controllo in fase di esecuzione della prestazione sarà curata dal D.E.C. nominato dal R.U.P. prima dell’inizio del servizio stesso, inoltre un consulente esterno, come tecnologo alimentare svolgerà i controlli settimanali e mensili con appositi report svolgendo un ruolo di controllo e vigilanza sulla corretta esecuzione dell’appalto, in particolare sulla preparazione e somministrazione dei pasti.

Il tecnologo individuato ha in qualsiasi momento accesso, per le opportune verifiche, a tutti i locali destinati al servizio (cucine, dispense, mense) senza alcun preavviso.

Esso ha la facoltà di richiedere la modifica, in senso migliorativo, della qualità degli alimenti previsti nella Tabella Merceologica, previo accordo con il Comune e la Ditta aggiudicataria. In questo unico caso è consentita la concordata revisione della quota giornaliera del pasto.

Nei mesi di aprile e dicembre, dovranno essere redatti appositi questionari predisposti d’intesa con la Stazione Appaltante, da distribuire alle famiglie allo scopo di misurare il grado di soddisfazione del servizio. Una volta compilati, detti questionari saranno consegnati all’Ente.

**Art. 24**

**Obblighi verso il personale – osservanza dei contratti collettivi di lavoro**

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali.

Essa impiegherà per l’esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico - sanitari ed applicherà nei confronti di quest’ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, L'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta l’inadempienza accertata e procederà all’applicazione delle sanzioni previste all’art. 31 del presente capitolato.

La Ditta è altresì tenuta all’esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la Ditta Appaltatrice dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI.

La Ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all’esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la reperibilità durante l’intero appalto nei giorni di espletamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del referente (ferie-malattia, ecc.), l’impresa appaltatrice provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi.

**Art. 25**

**Vestiario e dispositivi di protezione individuale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione dei pasti dovrà:

* curare scrupolosamente l’igiene personale;
* togliere anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio durante la lavorazione e distribuzione dei pasti;
* indossare il copricapo e divise pulite e ordinate, guanti monouso e idonei calzari.

Il personale della Ditta adibito alla pulizia e sanificazione di tavoli e sedie nei refettori e alla pulizia dei locali dovrà essere fornito dalla Ditta aggiudicataria di tutto il materiale necessario (vestiario, prodotti e materiali per la pulizia).

Gli indumenti dovranno essere diversi da quelli utilizzati dallo stesso personale in fase di somministrazione e devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

**Art. 26**

**Condizioni particolari di esecuzione del contratto**

Con riferimento all’eventualità di subentro di un nuovo appaltatore, il personale dovrà essere reclutato - nei limiti previsti dall’artt. 346 del C.C.N.L. per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo *– Capo XIV Norme per la ristorazione* *collettiva* - fra i dipendenti dell’appaltatore uscente applicando le norme di tutela previste in materia di collocamento.

**CONTROLLI**

**Art. 27**

**Diritto di controllo**

Il Comune di Pietragalla si riserva il diritto di effettuare, tramite il “direttore dell’esecuzione del contratto DEC” (che verrà nominato con un provvedimento ad hoc all’atto della stipula del contratto) e/o propri dipendenti e/o appositi incaricati e/o collaboratori, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso tutti i locali di produzione e somministrazione dei pasti, per verificare:

* la corrispondenza dell'attività svolta dalla ditta Aggiudicataria alle norme stabilite nel presente capitolato;
* la corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato;
* la corrispondenza dell'organizzazione e la funzionalità del servizio rispetto all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il Comune di Pietragalla vigilerà sul servizio oggetto dell'appalto per tutta la sua durata e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta Aggiudicataria possa eccepire alcunché.

Al fine di garantire la funzionalità dell'attività di controllo, la ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato.

L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di specifiche schede valutative:

1. Dati del refettorio valutato,
2. Valutazione della qualità del cibo;
3. Valutazione della gestione delle diete speciali;
4. Valutazione della qualità del servizio e HACCP;
5. Valutazione della qualità dell'ambiente e degli arredi;
6. Sintesi della visita ispettiva.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la ditta Aggiudicataria sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute dal Comune per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

Il Comune effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni in riferimento agli adempimenti della Ditta aggiudicataria riguardo al controllo qualità del prodotto-servizio fornito anche attraverso un consulente esterno, come tecnologo alimentare che svolgerà i

controlli settimanali e mensili con appositi report svolgendo un ruolo di controllo e vigilanza

sulla corretta esecuzione dell’appalto, in particolare sulla preparazione e somministrazione dei pasti.

Il tecnologo individuato ha in qualsiasi momento accesso, per le opportune verifiche, a tutti i locali destinati al servizio (cucine, dispense, mense) senza alcun preavviso.

Si procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta si dovessero rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

In particolare l’Amministrazione potrà disporre d’ufficio il prelevamento di campioni delle derrate e dei prodotti per l’effettuazione di analisi.

Al fine di consentire l’individuazione di eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare, presso ogni unità di produzione, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di produzione in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data ed ora e deve essere di quantità sufficiente per eventuali analisi (almeno 150 grammi edibili) e conservato alla temperatura + 4 gradi per 72 ore dal momento della preparazione.

Il personale deve essere responsabilizzato su tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

L’Amministrazione può effettuare controlli sui mezzi di trasporto e sui locali di stoccaggio e richiedere la documentazione utile ad effettuare tali controlli.

Qualora non sia possibile procedere all’analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti l’Amministrazione comunale può applicare una sanzione fino a € 2.000,00 e dopo due analoghe infrazioni, revocare il contratto.

L’aggiudicatario dovrà garantire, a sue spese, un numero complessivo di 10 campionamenti per tutta la durata dell’appalto.

Il prelievo del campione, così come l’esito della verifica analitica (da svolgere presso laboratori accreditati) dovranno essere tempestivamente comunicati al comune.

**Art. 28**

**Organismi preposti al controllo**

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente o di appositi incaricati e/o collaboratori del Comune di Pietragalla, sia mediante i preposti organi dell'Azienda Sanitaria competente per territorio, il tutto congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

Gli organismi preposti al controllo sono:

1. il Comune di Pietragalla nonché i tecnici da questi autorizzati e segnalati alla ditta Aggiudicataria;
2. Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
3. Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
4. Tecnologo esterno.

La ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso, per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente al servizio oggetto dell'appalto.

E' preciso obbligo della ditta Aggiudicataria intervenire alle riunioni organizzate al fine di fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

**Art. 29**

**Interventi da parte del Comune di Pietragalla**

Il Comune si riserva la possibilità di far intervenire propri tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

Detto intervento può avvenire, in qualsiasi momento e senza preavviso, e può riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione dei pasti, il rispetto delle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti nonché delle regole che la ditta Aggiudicataria si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e delle regole fissate dal presente capitolato.

I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione ed i tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'appalto. Il personale della ditta Aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

**Art. 30**

**Penalità per sospensione del servizio**

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario. Nel caso in cui si verificassero inefficienze verrà applicata alla Ditta Aggiudicataria una penale corrispondente al doppio dell'intera quota dovuta per la prestazione interrotta oggetto del disservizio.

**Art. 31**

**Penalità per non rispondenza agli standard igienico-sanitari**

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

* Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
* Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
* Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: € 10.000,00 per ogni infrazione riferita alla giornata;
* Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo: € 2.000,00 per ciascuna infrazione;
* Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione: € da 500,00 a 3.000,00 per ciascuna infrazione;
* Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine gestite e le singole sedi di ristorazione: € da 1.000,00 a 5.000,00 per ogni infrazione;

1. Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici: € 1.000,00 per ogni infrazione;
2. Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande: € 1.000,00 per ogni infrazione;
3. Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura,

9) distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: € da 500,00 a 2.000,00 per ogni infrazione;

10)Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato: € 1.000,00 per ogni derrata/ tipo di piatto;

11)Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: € da 500,00 a 1.000,00 per ogni rilevazione;

12)Mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 200,00 per ogni inadempienza.

**Art. 32**

**Penalità per non rispondenza agli standard merceologici**

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

1. Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: € 600,00 per ogni caratteristica merceologica violata;
2. Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500,00 per ogni infrazione;
3. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;
4. Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato: € 500,00 per ogni etichettatura non conforme;
5. Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta: € 500,00 per ogni comunicazione mancata;
6. Mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità: € 300,00 per ogni mancato utilizzo.

**Art. 33**

**Penalità per non rispondenza menu base e dietetici**

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

1. Mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 3.000,00 per ogni infrazione;
2. Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000,00 per ogni infrazione;
3. Errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione;
4. Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete: € 3.000,00 per ogni infrazione;
5. Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione;
6. Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto- presso ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;
7. Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;
8. Mancato rispetto del menù previsto – contorno- presso ciascun plesso scolastico: € 300,00 per ogni giornata di irregolarità.

**Art. 34**

**Contestazione delle inadempienze ed applicazione delle penalità**

La procedura di contestazione delle inadempienze sarà avviata mediante lettera raccomandata o a mezzo fax o PEC.

La ditta appaltatrice potrà presentare le proprie giustificazioni, per iscritto, entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo.

Le sanzioni a carico della ditta appaltatrice inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento.

Oltre al diritto di riscuotere le penalità, l'Amministrazione ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L’applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

**Art. 35**

**Autocontrollo e tracciabilità**

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da a sistema H.A.C.C.P.

Prima dell’avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali mensa, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, essere in possesso del manuale di tracciabilità in base all’art. 18 del Reg. CE 178/2002.

**RESPONSABILITA’ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

**Art. 36**

**Responsabilità della ditta aggiudicataria**

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall’ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare garanzia definitiva negli importi e con le modalità previste dalla norma. La garanzia definitiva dovrà permanere fino alla chiusura delle attività e lo svincolo della stessa sarà autorizzato con apposita determinazione del Responsabile del Settore competente, in assenza di controversia. La garanzia definitiva, pari all’imposto stabilito nel bando di gara, dovrà essere conforme, nella forma e nei contenuti, a quanto indicato dalla norma.

La Ditta Appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all’appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

€. 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni cose;

€. 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni persone;

€. 500.000,00 (cinquecentomila/00) per sinistro

copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell’inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all’Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

**Art. 37**

**Contratto**

Dopo l’aggiudicazione, l'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ammissibilità.

La stipulazione del contratto é, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, previste dalla normativa vigente.

Ove l'aggiudicatario non provveda, nel termine stabilito, alla presentazione della documentazione propedeutica per la stipula del contratto o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, decadrà dal diritto alla stipula del contratto stesso.

L'Amministrazione si riserva in tal caso di incamerare la cauzione provvisoria e di chiedere il risarcimento danni attuando le procedure previste dalla normativa in vigore.

Il soggetto aggiudicatario é inoltre tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva a garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni poste a carico dell’Appaltatore, del pagamento di ogni addebito a carico dello stesso in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell’affidamento e l’incameramento della cauzione provvisoria da parte del Committente al risarcimento del danno. In tal caso il Committente procede all’affidamento dell’appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La stesura del contratto avverrà in forma pubblico amministrativa secondo modalità previste dalle vigenti norme di legge.

Il contratto d’appalto sarà stipulato – divenuta efficace l’aggiudicazione definitiva – entro il termine di legge con spese a carico interamente dell’impresa aggiudicataria, che dovrà effettuarle su comunicazione dell’Ente appaltante.

**Art. 38**

**Divieto di cessione del contratto e di subappalto**

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice alla quale è fatto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto.

**Art. 39**

**Risoluzione del contratto**

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 1456 del C.C. con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nei seguenti casi ed ipotesi in cui la ditta incorresse:

* apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore; cessione dell'attività ad altri;
* mancata osservanza del divieto di subappalto;
* grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
* interruzione non motivata del servizio;
* ritiro, sospensione e mancato rinnovo di licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio;
* inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti ed obblighi previsti dal presente Capitolato inosservanza di indicazioni e direttive da parte del Comune;
* riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
* ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell’appalto, a termine dell’art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Gestore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l’interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

**Art. 40**

**Recesso**

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

* per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
* per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (Es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti etc).

**Art. 41**

**Controversie**

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l’Amministrazione e l’Appaltatore è il foro di Potenza in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile.

**Art. 42**

**Trattamento dati personali**

Ai sensi dell’art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

* le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
* il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

I soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

* il personale interno dell’Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
* ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i.

I diritti spettanti all’interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all’art. 7 del medesimo D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati è l’Amministrazione appaltante.

**Art. 43**

**Spese contrattuali**

Tutte le spese relative alla stipula e alla registrazione del contratto d’appalto saranno a carico della Ditta appaltatrice.

**Art. 44**

**Rinvio a disposizioni di legge**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d’appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali e comunali, in materia di igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell’appalto, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

I criteri ambientali, anche quelli “di base”, corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell’appalto sono le seguenti:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione

biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91

- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di

applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica

e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica,

l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009

- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell’8 dicembre 2008 recante modalità di

applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di

importazione di prodotti biologici dai paesi terzi

- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il

regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.

834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative

alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica

- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei

regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti

la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"

- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di

applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla

protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e

alimentari

- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante “*Sviluppo dell'agricoltura biologica e di*

*qualità”*

- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell’ 8 settembre 1999, n.350 recante “norme per

l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30

aprile 1998, n. 173”

- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali

negli allevamenti

- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE,

per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la

protezione dei polli allevati per la produzione di carne

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che

stabilisce le norme minime per la protezione dei suini

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che

stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli

- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla

protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224